



Se former

# Formation HACCP en restauration commerciale



## Publics

- Chefs d'entreprise, salariés (groupe entre 6 et 8 personnes)



## Tarif

- 550 € net (possibilité de prise en charge - nous consulter)



## Durée

- 14h réparties sur 2 jours à la CCI Charente



## Contact

- Claire DEVOS, chargée de mission CCI  
05 45 20 55 62  
cdevos@charente.cci.fr



## Objectifs

- Identifier les éléments de la réglementation
- Définir les conséquences du non respect des bonnes pratiques d'hygiène
- Être capable d'identifier les dangers et les risques sanitaires lors de son activité professionnelle
- Connaître les éléments du PMS (Plan de Maitrise Sanitaire)



## Modalités

Le travail sera mené sous forme d'exposés interactifs, d'exercices et d'études de cas. Utilisation d'expériences et de photos pour les études de cas.

- **Phase 1 :** Le contexte réglementaire
- **Phase 2 :** Conséquences du non-respect des BPH (bonnes pratiques d'hygiène) et des procédures fondées sur l'HACCP (Hazard Analysis Critical, Control Point)

- **Phase 3 :** Dangers et risques

Les dangers microbiologiques, les autres dangers biologiques, les dangers chimiques, les dangers physiques, les facteurs de contamination des aliments

- **Phase 4 :** Le PMS

Les bonnes pratiques d'hygiène

Étude des mesures de prévention concernant, matière première, main-d'œuvre, matériel, méthode, milieu



## Livrable

- **Le plan HACCP**

Livret formation remis aux stagiaires en fin de formation.

Des diaporamas et trames pour les exercices et études de cas seront utilisés.